

フレッシュシステム 札幌センターを新設移転

バナナ加工 220万ケース

札幌ホクレン 道産野菜を全国発送 青果と連携

バナナ熟成加工などを手掛けるフレッシュシステム（堀内達生社長、本社「東京都千代田区」）では、3か所に分かれていた札幌センターを統合し、札幌市東区に新たな札幌センターを設置した。稼働は来月1日から。バナナ加工能力はこれまでの年間170万ケースから220万ケースにアップし、入荷用に「インナーケース」を初めて導入するなど、寒冷地対策も万全。さらに、フロッコリーやトウモロコシなど夏場の特産地野菜を氷詰めして全国へ発送。製氷機はスタート時点で日量24ト、将来的な追加導入を合わせれば最大30トで、日量5千ケースの氷詰めフロッコリーが出荷可能となる。地場野菜の流通で主に連携するのは札幌市中央卸売市場青果卸の札幌ホクレン青果（増田公昭社長）。産地の労力不足をカバーして迅速な商品化を行うとともに、全国17か所のフレッシュシステムのセンターを消費地デポとして活用し、コールドチェーン流通を確立していく。

旧センターでは老朽化、狭小化、非効率化の解消が課題となっていた。このうち狭小化は、受託するバナナ加工数量が年々増えてきたことや、カットフルーツの需要が高まってきたため。同社では、道内バナナ加工需要量320万ケースの半分近く、量販店向けカットフルーツの9割程を担っていると推計する。さらに3か所に分散していることで、物流面だけでなく、管理上でも効率が悪くなっていた。

新センター（3階建て）は、敷地面積1万3458平方メートル、延床面積1万1952平方メートル、トラックバース36基、インナーバース2基、札幌自動車道・雁来ICから1・8キロ、札幌駅から車で25分と立地もよい。バナナ以外にもキウイ、アボカド、ラフランスの熟成加工やカットフルーツ加工（年間600万パック）、リパック（同840万パック）も行い、トータル的な青果センターとして機能する。

主な設備は、1階（6089平方メートル）は、ピッキングエリア（2792平方メートル）を中心に、冷蔵庫（739平方メートル）、リパックエリア（614平方メートル）など。2階（5086平方メートル）はバナナ熟成加工エリア（25室）、カットフルーツエリア、冷蔵庫、リパックエリ

ア、事務所など。3階（777平方メートル）は事務所。温度帯は、カットフルーツエリアは5℃、ピッキングやリパックエリアはバナナに最適な13・5℃が基準。また将来に備え、あと6室のバナナ室が設置できるスペースがある。

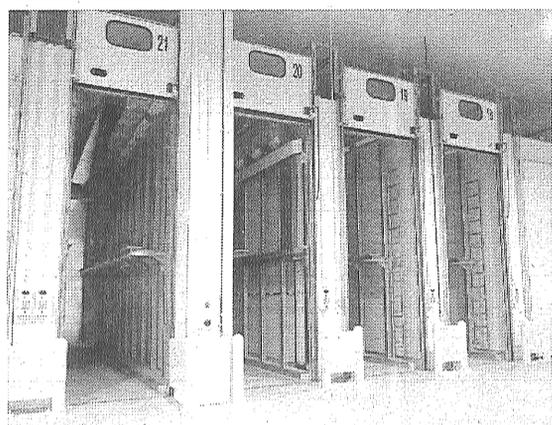
農家の労力負担代行 鮮度保持し実需者へ

このため同センターでは規格選別、包装、加工などを一括して行い、生産者の負担を肩代わりすることも

から取引先から求められる商品の形態を提案し、全国への販売を拡大するとしている。特に道内産フロッコリーの氷詰めについては同社が当初から手掛けてきており、更にトウモロコシなど品目の拡大を計画し「フレッシュシステムの機能を活用し鮮度のよい道産野菜をジャストインタイムで全国に届きたい」としている。



北海道のバナナ供給拠点となる札幌新センター



札幌新センターのバナナ加工室(上)と製氷機